

Kochen mit Klaus

Huhn in Waldpilzsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, je 1 rote & weiße Zwiebel, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 50 g Schinkenwürfel, 250 g Champignons, Öl,
- ½ Glas Pilztopf, 250 ml Cremefine, 250 ml Hühnerbrühe,
- 1 Pck. Fix für Waldpilz-Suppe, 100 ml Weißwein, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Champignons in Viertel schneiden, Waldpilze abgießen.



2. Huhn in heißem Öl anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben, glasig dünsten. Champignons mitdünsten, mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern.



3. Huhn u. Pilze zugeben, ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spiralnudeln oder Reis reichen!

